



Preludio de Sei Solo 2024 (Subskription)

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Michael Zaccagnini maintient son Sei Solo aux plus hauts standards. Comme il n'était pas entièrement satisfait de la qualité du résultat du Sei Solo 2024, il a décidé que, pour ce millésime, son grand vin ne sera pas produit et que les fûts seront intégrés dans le Preludio. Nous saluons cet engagement envers la plus haute qualité et nous sommes heureux de pouvoir vous proposer, pour une fois, le Preludio de Sei Solo, qui chaque année se rapproche de très près de son grand frère. Dans le millésime 2024, le Preludio est particulièrement remarquable, puisque même les meilleures parcelles sont désormais incluses dans l'assemblage.

Producteur	Bodegas Sei Solo
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264224
Accord mets et vins	Lasagnes, Légumes, Bœuf



Vinification

Le vin est vinifié en foudre de 2500 litres. Après la fermentation malolactique, chaque lot est transféré dans des fûts français de 225, 500 et 600 litres, âgés de 2 à 6 ans. L'élevage qui s'ensuit dure 18 mois. Enfin, une sélection minutieuse permet de décider quelles barriques seront mises en bouteille en tant que Sei Solo ou Preludio.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes ayant jusqu'à 80 ans d'âge et situées dans les villages de La Horra, Gumiel de Izan et Moradillo, sur les hauts plateaux de la Ribera del Duero.

Histoire





Sei Solo est un projet que Javier Zaccagnini a lancé en 2007 à partir de quatre petits vignobles - un hommage œnologique au magnifique opus de Jean-Sébastien Bach, l'une de ses œuvres préférées. Ancien directeur des Bodegas AALTO, il a travaillé en silence sur son Duero, le vin qui correspond le mieux à son goût personnel en termes de nuances, de finesse et d'élégance.

